



## COPÓN MERENGUE LÚCUMA Y MANJAR

### Ingredientes

- 4 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® 200 ml c/u
- 1 ½ Taza de pulpa de lúcuma
- 1 Taza de manjar tradicional NESTLÉ®
- 1 Taza de nueces partidas para decorar
- 1 Pote de merenguitos secos listos

### Preparación

- 1-En un bowl batir con la ayuda de una batidora la crema larga vida NESTLÉ® refrigerada del día anterior, hasta duplicar su volumen. Luego agregar la pulpa de lúcuma y mezclar hasta homogeneizar. Reserva.
- 2- En una copa de postre disponer una parte de merenguitos con nueces partidas, añade con la ayuda de una manga pastelera pequeños puntos de manjar tradicional NESTLÉ®. Luego agrega la crema de lúcuma y repite el mismo proceso.
- 3- Finalmente decora con líneas de manjar y nueces partidas. Sirve de inmediato y disfruta para compartir!



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
12



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

Energía:	346 Kcal
Proteínas:	3.9 g
Grasa Total:	2.9 g
Colesterol:	10 mg
H. de Carbono:	32.7 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	11 mg